



GRILLE TARIFAIRE - HIVER 2019

A TABLE

☑ : convient aux végétariens

➡ Les Entrées

TARTARE DE SAUMON Par personne Minimum 6 personnes	6.00	MINI BROCHETTES DE GAMBAS Recette sucrée salée à l'ananas 3 brochettes Par personne - Minimum 6 personnes	5.00
TARTARE DE DUO DE POISSON Par personne Minimum 6 personnes	6.00	SAUMON FUMÉ Avec crème au citron et aux herbes Par personne - Minimum 6 personnes	8.00
CHEVRE CHAUD ET SALADE ☑ Par personne Minimum 6 personnes	4.00	FOIE GRAS SUR PAIN D'ÉPICE Avec confit d'oignon par personne Minimum 6 personnes	10.00

➡ Les Plats

CAILLE AUX RAISINS Par personne Minimum 6 personnes	6.00	DINER LEVANTIN Brochette de poulet mariné, boulgour à la tomate, houmous, Falafel, betra à la tomate Par pers. Minimum 6 personnes	10.00
FILET DE BŒUF EN CROUTE Par personne Minimum 6 personnes	10.00	BROCHETTE DE GAMBAS Brochette de gambas marinée sauce Curry Par Personne. Minimum 6 personnes	10.00
JAMBON EN CROUTE Accompagné d'une sauce au Porto ou Marchand de vin. Par Personne. Minimum 6 personnes	8.00	LOTTE À L'AMERICAINE Par Personne. Minimum 6 personnes	10.00
FILET MIGNON EN CROUTE Accompagné d'une sauce au Porto ou Marchand de vin Par personne. Minimum 6 personnes	8.00	NAVARIN DE LA MER Sauce Noilly Prat, poisson et petits légumes Par Personne. Minimum 6 personnes	10.00
SAUMON EN CROUTE Accompagné d'une sauce hollandaise. Par Personne. Minimum 6 personnes	8.00	SOURIS D'AGNEAU Roti avec une sauce au miel. Par pers. Minimum 6 personnes	10.00
HACHIS PARMENTIER Recette traditionnelle au bœuf Par Personne. Minimum 6 personnes	6.00	LASAGNES Recette traditionnelle au bœuf Par Personne. Minimum 6 personnes	6.00
PARMENTIER DE CANARD Parmentier à l'effiloché de confit de canard. Par personne. Minimum 6 personnes	8.00	LASAGNES VEGETARIENNES ☑ Recette traditionnelle aux légumes de saison Par Personne. Minimum 6 personnes	6.00
PARMENTIER DE BOUDIN NOIR AUX 2 POMMES Par personne. Minimum 6 personnes	8.00	CHILI CON CARNE Par personne. Minimum 6 personnes	6.00
		CHILI VEGETARIEN ☑ Par personne. Minimum 6 personnes	6.00

➡ Les Garnitures

ECRASÉ DE POMME DE TERRE	1.50	Par pers.
POELEE DE HARICOTS & CHAMPIGNONS	3.00	Par pers.
POTATOES AUX HERBES	3.00	Par pers.
GRATIN DE BUTTERNUT	3.00	Par pers.
RIZ	1.50	Par pers.
ÉCRASÉ DE PATATES DOUCES	3.00	Par pers.
GRATIN DAUPHINOIS	3.00	

➡ **Le plateau de fromage**
Pour 6 personnes **18.00 euros**

➡ Les Desserts

FRAMBOISIER 6 pers. Minimum Décoration personnalisée : 15.00 euros	5.00 euros	TIRAMISU Les 6 timbales	15.00 euros
CHARLOTTE chocolat / framboise / choco-poire pomme caramel au choix 6 pers. Minimum	5.00 euros	ILE FLOTTANTE Les 6 timbales	12.00 euros
PANNA COTTA Les 6 timbales, coulis caramel au beurre salé	10.00 euros	FRUITS DE SAISON Les 6 timbales de salade de fruits	10.00 euros
MOUSSE AU CHOCOLAT Les 6 timbales	12.00 euros	ASSORTIMENT DE BISCUITS 6 cookies, 6 brownies, 6 muffins	30.00 euros

CARTE DES BOISSONS : NOUS CONSULTER